



BALDOVINO SYRAH



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane –Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Centro della Sicilia (AG)
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi e Uvaggio:	Syrah 100%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.000
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 3 Kg
Vinificazione:	Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per due giorni a 5°C, fermentazione a 26-28 °C con frequenti rimontaggi e follature.
Affinamento:	Malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	13%
Acidità Totale:	5,7
Zuccheri Residui:	<1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso Rubino intenso
Bouquet:	Naso: Annuncia la sua presenza con suggestioni di frutta matura modulate da leggere sfumature di vaniglia e spezie. Palato ben strutturato, impreziosito da tannini eleganti ed avvolgenti di ottima e delicata persistenza
Temperatura di Servizio:	16-18°C
Bicchieri Consigliato:	Balloon
Abbinamenti Cibo-Vino:	Barbecue di maiale. Un vino audace come questo può esaltare gli intensi sapori de maiale cotto lentamente al barbecue. Un grande taglio per questo potrebbe essere una spalla di maiale. Da provare la speziatura di questo tipo di carne con pepe e cumino per mettere in evidenza il fruttato nel vino. Un altro modo è utilizzare i sapori asiatici della cucina, come la salsa di prugne, che si aggiungerà al fruttato nel vino. (Opzione vegetariana: bistecche di seitan affumicato)
Longevità:	4-5 anni